

IKR4092...

Mode d'emploi

Plaque de cuisson avec extracteur

Bedienungsanleitung

**Induktionskochfeld mit integriertem
Abzug**

Pelgrim

SOMMAIRE

Votre table de cuisson à induction

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6
Indications dans l'affichage	7

Sécurité

Sécurité antisurchauffe	8
Limiteur de temps de cuisson	8
Gestion de la puissance	8

Avant la première utilisation

Utilisation des touches tactiles et du curseur	9
Bruits de l'induction	9
Casseroles appropriées	9
Détection de casserole	10
Niveaux de cuisson	10
Utilisation du système d'aspiration	10
Conseils de cuisson	11
Nettoyage	11

Fonctionnement de la table de cuisson

Lancer la cuisson	12
Boost	12
Symbole de détection de casserole	12
Finir la cuisson	13
Activation de la fonction de Préchauffage automatique	13
Activation de la fonction de Maintien au chaud	13
Connecter les zones de cuisson à induction Bridge	14
Pause de la cuisson	14
Fonction Rappel	15
Utilisation du minuteur de cuisine	15
Utilisation du minuteur de cuisson	16
Sécurité enfants	17
Fonction de verrouillage pour un nettoyage rapide pendant la cuisson	17

Fonctionnement de l'unité d'aspiration

Allumer et éteindre manuellement l'unité d'aspiration	18
Boost	18
Activer et désactiver le mode aspiration automatique	18
Régler l'arrêt automatique de l'extraction	19
Saturation du filtre « Twin »	20
Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre	20

Menu utilisateur

21

Limiteur de puissance

22

Entretien

Filtres et récupérateur d'eau	24
Nettoyage	25

Diagnostic des pannes

26

Spécifications techniques

Données techniques	28
Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	28

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	29
---	----

Installation (à la fin du manuel)

Installation	30
--------------	----

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Bon à savoir



Branchement électrique

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi cet appareil. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement.

Ce manuel vous explique comment utiliser cet appareil de manière optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement de l'appareil, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



Veillez lire attentivement les consignes de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil.

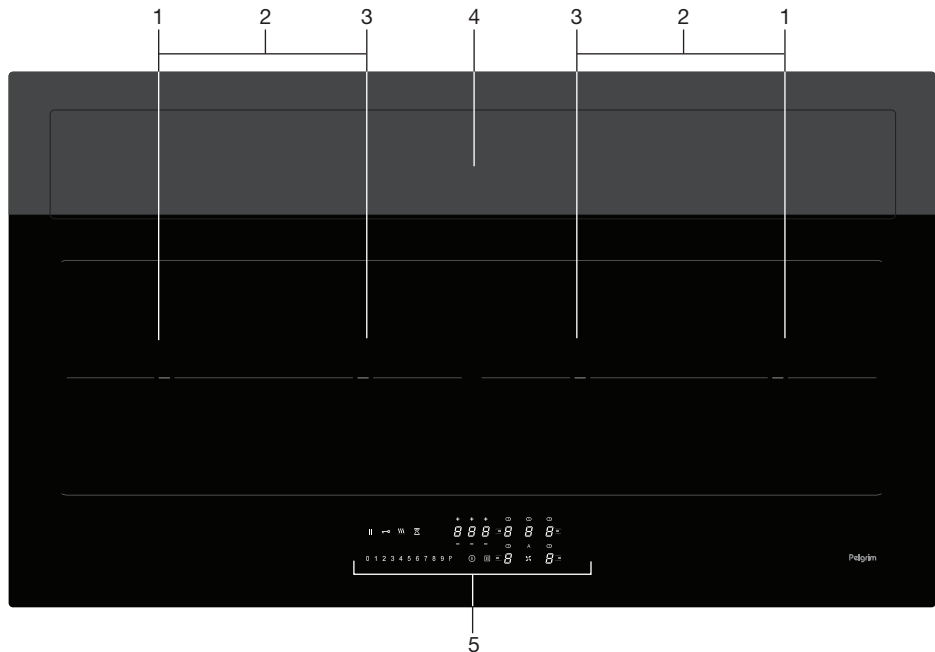
Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et rangez-la en lieu sûr pour la consulter ultérieurement.

Ce manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Veillez coller l'étiquette signalétique de l'appareil dans le rectangle au verso du manuel.** L'étiquette signalétique mentionne toutes les informations nécessaires au service après-vente pour répondre à vos besoins et questions de façon satisfaisante.

Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Description



1. Zone de cuisson octa 210 x 190 mm / 1,6 kW (boost 1,85 kW)
2. Zone de cuisson Bridge connectée 210 x 380 mm / 3,7 kW
3. Zone de cuisson octa 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
4. Unité d'aspiration
5. Panneau de commande



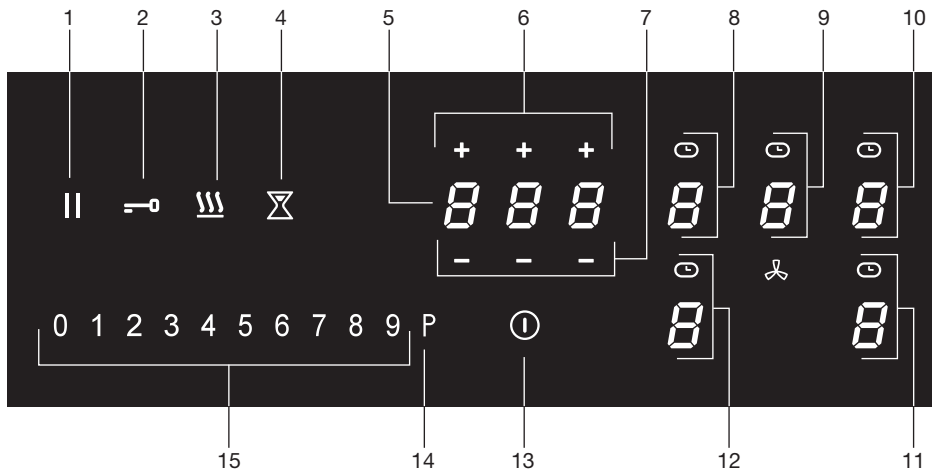
Il est strictement interdit de placer des membres ou d'autres parties du corps de personnes ou d'animaux à proximité de la zone de mouvement de la trappe d'unité d'aspiration.



Ne placez pas de casseroles, poignées de poêles ou tout autre objet dans la zone de mouvement de la trappe d'unité d'aspiration.

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION










Panneau de commande








1. Touche Pause
2. Touche de verrouillage
3. Touche de maintien au chaud
4. Touche de minuteur de cuisine
5. Affichage du minuteur
6. Touche plus pour le minuteur
7. Touche moins pour le minuteur
8. Touche de zone de cuisson centre gauche (affichage de la zone de cuisson) et touche du minuteur de cuisson
9. Touche de l'unité d'aspiration (affichage de l'unité d'aspiration) et touche du minuteur
10. Touche de zone de cuisson centre droite (affichage de la zone de cuisson) et touche du minuteur de cuisson
11. Touche de zone de cuisson droite (affichage de la zone de cuisson) et touche du minuteur de cuisson
12. Touche de zone de cuisson gauche (affichage de la zone de cuisson) et touche du minuteur de cuisson
13. Touche Marche/Arrêt
14. Touche Boost pour un zone de cuisson et d'aspiration
15. Curseur (de la position 0 à la position 9) pour :
 - ▷ régler une valeur pour un zone de cuisson et d'aspiration

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Indications dans l'affichage

Affichage de la zone de cuisson	Description
	Niveau de puissance : 1 = niveau bas / 9 = niveau haut.
	Niveau Boost activé.
	Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole).
	Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste allumé tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche. Danger ! Risque de brûlures.
	Sécurité enfants activée.
	Fonction de préchauffage automatique activée.
	Fonction Maintien au chaud activée.
	Fonction Pause activée.
	Zone d'induction Bridge connectée activée.

Affichage de l'unité d'aspiration	Description
	Niveau de vitesse de l'unité d'aspiration : 1 = niveau bas / 9 = niveau haut.
	Niveau Boost activé.
	Indication de nettoyage du filtre « Twin ».

Affichage du minuteur	Description
	Le minuteur n'a pas été réglé.
	Le minuteur a été réglé (1 heure et 25 minutes).



Avant toute utilisation, lisez les instructions de sécurité séparées.

Sécurité antisurchauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la table de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de températures trop élevées, le niveau de cuisson est automatiquement réduit ou la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Limiteur de temps de cuisson



Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il est activé si vous oubliez d'éteindre votre table de cuisson. Selon le niveau de puissance sélectionné, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de puissance	Durée de fonctionnement maximale (en heures, minutes)
1	8 heures, 36 min.
2	6 heures, 42 min.
3	5 heures, 18 min.
4	4 heures, 18 min.
5	3 heures, 30 min.
6	2 heures, 18 min.
7	2 heures, 18 min.
8	1 heure, 48 min.
9	1 heure, 30 min.
P (boost)	5 min (puis revient au niveau 9)

Gestion de la puissance

Les deux zones de cuisson de gauche et les deux zones de cuisson de droite s'influencent mutuellement. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu'elles sont toutes les deux en fonctionnement. Lorsque la fonction Boost est sélectionnée, l'autre zone de cuisson est réglée sur un niveau légèrement inférieur. Si une zone de cuisson est réglée sur boost et que vous souhaitez régler l'autre sur le réglage 9, la zone de cuisson avec boost passera automatiquement à un réglage inférieur. La fonction de chauffe automatique est désactivée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Utilisation des touches tactiles et du curseur

Placez le bout du doigt à plat sur une touche ou sur le curseur pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'exercer une quelconque pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt.

Les commandes ne peuvent être actionnées par un quelconque autre objet.

Bruits de l'induction

Un cliquetis

Il est dû au limiteur de capacité des zones gauche et droite. Le cliquetis se produit également sur des réglages de cuisson moins puissants.

Bruit de casserole

Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.

Ventilation bruyante

Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la table de cuisson, la ventilation est activée afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.

Casseroles appropriées

La cuisson à induction nécessite une casserole à fond plat épais (2,25 mm au moins). Utilisez des casseroles en matériau magnétique ou des casseroles à fond sandwich. Les casseroles en cuivre, en aluminium ou en céramique ne conviennent pas.



Utilisez exclusivement des casseroles à fond plat. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-cuisson à vide. Dans ce cas, l'appareil chauffe de manière excessive. Cela peut entraîner des dommages. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.



Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail risque d'être endommagé si la casserole est trop sèche. Les réglages de puissance élevés peuvent provoquer la déformation du fond de la casserole.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Diamètre minimal de la casserole

- Le diamètre minimal de la casserole par zone est le suivant :
 - ▷ *Octa zone* : *diamètre minimal de la casserole 120 mm.*
- Une casserole utilisée sur des zones de cuisson à induction Bridge connectées doit mesurer au moins 230 mm.



Attention. Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Posez uniquement des casseroles dont la base est propre sur la table de cuisson. Nous vous conseillons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.

Détection de casserole

- Si la table de cuisson ne détecte pas de casserole (adaptée) après avoir placé une casserole sur une zone de cuisson, le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage. Après 20 secondes, la zone de cuisson s'éteint.
- Si vous enlevez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous remettez la casserole en place. La zone de cuisson se rallume à la puissance réglée précédemment.
- La détection automatique de casserole (réglable : active par défaut) détecte automatiquement une casserole placée sur une zone de cuisson. L'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément.

Niveaux de cuisson

Les zones de cuisson ont 9 niveaux et un niveau « boost » (P). Réglez le niveau de cuisson en touchant et faisant glisser le curseur. En faisant glisser le curseur, vous modifiez le réglage de cuisson. En le déplaçant vers la droite, le niveau augmente, tandis qu'en le déplaçant vers la gauche, le niveau diminue. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner à la puissance définie.

Fonction Boost

- Vous pouvez utiliser la fonction « Boost » pour cuire au niveau de cuisson le plus élevé pendant une courte période (max. 5 minutes). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.

Utilisation du système d'aspiration



Cuisinez de préférence avec un couvercle sur la casserole ; cela réduit les odeurs de cuisson et la consommation d'énergie. Un filtre à odeurs trop humide en raison des vapeurs d'eau réduit également l'efficacité du filtre à odeurs.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Conseils de cuisson

Étant donné que les niveaux dépendent de la quantité et de la composition du contenu de la casserole, le tableau ci-dessous est uniquement fourni à titre indicatif.

Utilisez le niveau « boost » pour :

- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition.

Utilisez le niveau 9 pour :

- saisir de la viande,
- cuire du poisson,
- cuire des omelettes,
- frire des pommes de terre cuites à l'eau,
- frire des aliments en bain d'huile.

Utilisez les niveaux 7 et 8 pour :

- cuire des crêpes épaisses et préparer du pain perdu ;
- frire des tranches épaisses de viande panée,
- frire du poisson pané,
- frire du bacon (gras),
- cuire des pommes de terre crues,
- cuire des pâtes.

Utilisez les niveaux 4 à 6 pour :

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler des légumes durs,
- frire des tranches fines de viande (panée).

Utilisez les niveaux 1 à 3 pour :

- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pocher,
- faire fondre du fromage.

Nettoyage

Première utilisation

- Nettoyer avec un chiffon humide et sécher la surface en verre avant de l'utiliser pour la première fois.
- Il est recommandé de sécher l'appareil après l'avoir nettoyé avec un chiffon humide pour éviter les résidus de calcaire.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON



Veillez lire attentivement le chapitre « Avant la première utilisation » avant de commencer la cuisson. Cela permet d'éviter une utilisation erronée de la table de cuisson.



Pour une bonne utilisation du produit, il est recommandé de toujours activer l'extraction d'air pendant la cuisson.

Lancer la cuisson

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - ▷ *Tous les affichages s'allument ; la table de cuisson à induction est en mode veille.*
 - ▷ *Les zones de cuisson et l'unité d'aspiration ont un niveau de puissance nul.*



Si la table à induction n'est pas utilisée pendant 20 secondes, elle s'éteint automatiquement.

2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
 - ▷ *La zone de cuisson détecte automatiquement la casserole ; l'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément.*



Tant que l'affichage de la zone de cuisson s'éclaire fortement, la zone de cuisson est sélectionnée et le niveau de puissance peut être réglé.


3. Lorsque le temps de réponse est écoulé ou pendant la cuisson, activez la zone de cuisson en sélectionnant manuellement l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.
4. Dans les 10 secondes, réglez le niveau de puissance en touchant le curseur.
 - ▷ *La zone de cuisson démarre au niveau réglé.*

Boost

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuisiner pendant max. 5 minutes au niveau de cuisson le plus élevé. La fonction Boost peut être utilisée pour un maximum de deux zones de cuisson (non adjacentes) en même temps.

1. Appuyez sur le niveau de puissance P pour sélectionner la fonction Boost.
 - ▷ *Un « P » s'affiche dans l'affichage.*
 - ▷ *Après le temps de Boost maximum, la puissance sera réduite au niveau de puissance 9.*

Symbole de détection de casserole

Lorsque le symbole de détection de casserole  apparaît dans l'affichage :

- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correspondante ;
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisine par induction ;

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
 - ▷ *La zone de cuisson ne fonctionne pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.*

Finir la cuisson

1. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.
2. Éteignez la table de cuisson à induction en appuyant sur la touche Marche/arrêt.



Le symbole H apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson qui est trop chaude au toucher. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez également utiliser une plaque encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour réchauffer d'autres casseroles.

Activation de la fonction de Préchauffage automatique

Cette fonction règle la zone de cuisson au niveau le plus élevé afin d'amener rapidement votre casserole à la température souhaitée. Après un intervalle de temps donné, le niveau de puissance revient au niveau établi. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 à 8.

Niveau de puissance	Temps de préchauffage (secondes)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

1. Allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur le curseur pendant au moins 3 secondes au niveau souhaité (de 1 à 8).
 - ▷ *Un « A » s'affiche en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné. Lorsque la durée du temps de préchauffage automatique est écoulée, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui reste alors affiché en continu.*
3. Pour arrêter la fonction de préchauffage automatique, sélectionnez la zone de cuisson et touchez le curseur.

Activation de la fonction de Maintien au chaud

1. Allumez la table de cuisson et placez une casserole appropriée sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - ▷ *Le « 0 » près de la zone de cuisson sélectionnée s'allumera clairement et vous entendrez un signal sonore unique.*

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

- Appuyez sur la touche de Maintien au chaud.
 - Le symbole de Maintien au chaud « u » s'affiche. La fonction de Maintien au chaud est sélectionnée.
- Réglez le niveau de puissance sur « 0 » ou appuyez sur la touche de Maintien au chaud pour désactiver cette fonction.

Connecter les zones de cuisson à induction Bridge

Deux zones de cuisson à induction Bridge peuvent être couplées. Ceci crée une grande zone pouvant servir, par exemple, pour une poêle à griller ou une grande poêle à poisson à la même puissance. La casserole doit être suffisamment grande pour couvrir le centre des deux zones de cuisson à induction Bridge gauche ou droite (au moins 230 mm).

Couplage des zones de cuisson à induction Bridge

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez simultanément les deux touches de gauche ou les deux touches de droite de la zone de cuisson.
 - Un symbole de couplage s'affiche dans l'affichage d'une zone de cuisson pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.
- Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance.
 - L'affichage de l'autre zone de cuisson indique le niveau de puissance.

Découplage des zones de cuisson à induction Bridge

- Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson couplées.
 - Le symbole de couplage disparaît de l'affichage de la zone de cuisson.

Pause de la cuisson

Cette fonction interrompt temporairement la cuisson (max. 10 minutes) ; l'aspiration ira au réglage le plus bas et les minuteurs et les compteurs sont mis en pause.

- Appuyez sur la touche Pause.
 - Tous les affichages affichent le symbole de pause.
- Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche Pause pendant au moins 1 seconde jusqu'à ce qu'elle clignote.
- Appuyez sur n'importe quelle autre touche dans les 10 secondes et le processus de cuisson reprend.
 - La table de cuisson s'éteint automatiquement après 10 minutes si la fonction Pause n'est pas désactivée entre-temps.

Fonction Rappel

En cas de coupure accidentelle de la table de cuisson par la touche Marche/arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction Rappel.

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt dans les 6 secondes.
 - *La touche Pause clignote.*
2. Appuyez sur la touche Pause dans les 6 secondes.
 - *Les réglages précédents sont réactivés.*

Utilisation du minuteur de cuisine



Le minuteur de cuisine n'est pas connecté à une zone de cuisson. Le minuteur de cuisine ne désactive pas une zone de cuisson ou l'unité d'aspiration.

La table de cuisson est allumée et aucun niveau de puissance n'a été réglé pour aucune zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche du minuteur de cuisine pour activer le minuteur de cuisine.
 - *L'affichage du minuteur indique un « 0.00 ».*
2. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).
 - *La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.*
 - *Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence.*
 - *L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.*
 - *Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.*
 - *L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.*
3. Appuyez sur la touche du minuteur de cuisine pour arrêter le signal sonore.
 - *Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.*



Appuyez sur la touche du minuteur de cuisine, puis appuyez sur la touche « - » pour régler le temps sur « 0.00 » pour désactiver le minuteur avant que le temps ne soit écoulé.



Lorsque la table de cuisson est éteinte : appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt pour éteindre le minuteur de cuisine avant la fin du temps.

Utilisation du minuteur de cuisson



Le minuteur de cuisson est relié à une zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.

La table de cuisson est allumée et un niveau de puissance a été défini pour au moins une zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur la touche du minuteur de cuisson.
 - ▷ *La touche du minuteur de cuisson actif s'allume vivement.*
 - ▷ *L'affichage du minuteur indique un « 0.00 ».*
3. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).
 - ▷ *La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.*
 - ▷ *Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence. Le symbole de minuteur clignote lentement.*
 - ▷ *L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.*
 - ▷ *Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.*
 - ▷ *La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.*
 - ▷ *L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.*
4. Appuyez sur la touche du minuteur de cuisson pour arrêter le signal sonore.
 - ▷ *Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.*



Toutes les zones de cuisson peuvent avoir un minuteur de cuisson qui a été réglé. L'affichage affichera toujours le temps de la zone de cuisson avec le temps restant le plus court.

Modifier un temps de cuisson prédéfini

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment pendant le fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur de cuisson.
2. Appuyez sur la touche du minuteur de cuisson.
3. Utilisez la touche « + » ou « - » pour modifier le temps de cuisson.

Vérifier le temps de cuisson restant

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez voir le temps restant.
 - ▷ *Une zone reliée au minuteur de cuisson est identifiée par une touche du minuteur de cuisson clignotante au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.*

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

- *Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.*
- *Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.*

Arrêter le minuteur de cuisson

Si vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson avant la fin du temps prédéfini :

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson.
 - *Une zone reliée au minuteur de cuisson est identifiée par une touche du minuteur de cuisson clignotante au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.*
2. Appuyez sur la touche du minuteur de cuisson.
3. Appuyez sur la (les) touche(s) « - » pour régler le temps sur « 0.00 ».
 - *La touche du minuteur de cuisson n'est à présent plus éclairé.*
4. Confirmez le réglage : appuyez à nouveau sur la touche de minuteur.

Sécurité enfants

Pour activer la sécurité enfants, les étapes décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.
3. Relâchez et faites glisser votre doigt de 0 à 9 le long du curseur.
 - *Tous les affichages montrent le symbole « L ».*

La table de cuisson est maintenant verrouillée. Ceci empêche la mise en route inopinée de l'appareil. Après 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour désactiver la sécurité enfants, les étapes décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.
3. Relâchez et faites glisser votre doigt de 9 à 0 le long du curseur.

Fonction de verrouillage pour un nettoyage rapide pendant la cuisson

1. Appuyez sur la touche de verrouillage.
 - *La touche de verrouillage s'allume. Les réglages de la table de cuisson sont verrouillés pour permettre un nettoyage rapide.*
2. Pour la désactiver, appuyez encore sur la touche de verrouillage.

FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ D'ASPIRATION

Allumer et éteindre manuellement l'unité d'aspiration

1. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration.
 - *L'affichage de l'unité d'aspiration s'allume.*
2. Réglez le niveau de vitesse de l'unité d'aspiration dans les 3 secondes en touchant le curseur (1 à 9).
 - *L'unité d'aspiration s'allume avec la vitesse d'aspiration définie.*
 - *Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.*
3. Réglez le niveau de vitesse de l'unité d'aspiration sur « 0 » pour éteindre l'unité d'aspiration.
4. Éteignez la table de cuisson à induction en appuyant sur la touche Marche/arrêt.



Pour bien sécher les filtres, l'appareil et les parties des conduits après la cuisson, il est conseillé d'allumer l'unité d'aspiration au réglage le plus bas pendant environ 15 minutes après la cuisson.



Lorsque la table de cuisson est réglée en mode recyclage (voir « menu utilisateur »), un mode de relance automatique de 20 minutes est actif après chaque cuisson.

Boost

Vous pouvez utiliser la fonction boost pour extraire au maximum. 6 minutes au plus haut niveau.

1. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration.
 - *L'affichage de l'unité d'aspiration s'allume.*
2. Appuyez sur le niveau P pour sélectionner la fonction « Boost ».
 - *L'unité d'aspiration s'allume au niveau de vitesse P (Boost).*
 - *« P » est indiqué dans l'affichage.*
 - *Après le temps de boost maximum, le niveau de vitesse d'aspiration sera réduit au niveau 9.*



En mode recirculation, il n'y a pas de limite de temps et la fonction boost reste active.

3. Réglez le niveau de vitesse de l'unité d'aspiration sur « 0 » pour éteindre l'unité d'aspiration.
4. Éteignez la table de cuisson à induction en appuyant sur la touche Marche/arrêt.

Activer et désactiver le mode aspiration automatique



En mode aspiration automatique, le niveau d'aspiration s'ajuste automatiquement à l'utilisation des zones de cuisson. L'unité d'aspiration est allumée 25 secondes après avoir réglé la puissance de la zone de cuisson et s'éteint à nouveau 25 secondes après l'extinction de la (dernière) zone de cuisson. La puissance d'extraction atteint progressivement la puissance réglée et diminue également progressivement.

FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ D'ASPIRATION

Niveau de puissance de la zone de cuisson	Niveau de puissance de l'unité d'aspiration
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
P	P

Une zone de cuisson fonctionne (par exemple niveau 8) et le mode aspiration automatique est actif.

1. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration pendant trois secondes.
 - « A » s'affiche à l'écran ; le mode d'extraction automatique est activé.
2. Appuyez à nouveau sur la touche de l'unité d'aspiration pendant trois secondes pour désactiver le mode d'extraction automatique.

Régler l'arrêt automatique de l'extraction

Cette fonction est utile pour aérer pendant un certain temps après la cuisson et pour sécher l'appareil, les canaux et les filtres.



Le mode aspiration automatique doit être désactivé.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration et définissez un niveau de vitesse d'aspiration.
3. Appuyez sur la touche du minuteur de l'unité d'aspiration.
 - *La touche du minuteur de l'unité d'aspiration s'allume vivement.*
4. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler l'arrêt différé.
 - *Le compte à rebours des minutes commence automatiquement.*
 - *Une fois les minutes réglées écoulées, l'unité d'aspiration s'éteint.*

FUNCTIONNEMENT DE L'UNITÉ D'ASPIRATION

Saturation du filtre « Twin »

Les filtres utilisés dans cette table de cuisson sont des filtres combinés pour filtrer les graisses et les odeurs. Ces filtres « Twin » sont régénérables et nécessitent un entretien périodique.

Standard installation avec rejet vers l'extérieur

Après 30 heures de fonctionnement de l'unité d'aspiration, « F » et « G » s'affichent alternativement sur l'affichage de l'unité d'aspiration ; il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre « Twin » (voir « Entretien / Filtres et récupérateur d'eau »).

Standard installation avec recirculation

Lorsque l'appareil est programmé pour la recirculation (voir « menu utilisateur »), après 30 heures de fonctionnement de l'unité d'extraction « F » et « G » apparaîtront alternativement sur l'écran de l'unité d'extraction ; il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre « Twin » (voir « Entretien / Filtres et récupérateur d'eau »).

Au fil du temps, l'efficacité de filtration des odeurs des filtres « Twin » diminue. En fonction de l'intensité d'utilisation de l'appareil, du comportement de cuisson et des cycles de régénération, vous devez remplacer les filtres « Twin » :

- lorsque vous constatez que la filtration des odeurs n'est plus suffisante (la durée moyenne est de 240 heures de fonctionnement).
- au plus tard après 1 an d'utilisation.
- lorsque les filtres sont clairement endommagés.



Lorsque le réglage de la recirculation est activé dans le menu utilisateur, un message supplémentaire apparaîtra pour le nettoyage du filtre anti-odeurs (après 120 heures). Votre appareil est équipé de filtres Twin combinant un filtre à graisse et un filtre à odeurs. Vous pouvez donc réinitialiser ce message comme décrit ci-dessous et suivre les instructions de maintenance décrites ci-dessus.

Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre

Réinitialisez la mémoire après la maintenance/le remplacement des filtres « Twin ».

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration pendant 3 secondes.
 - ▷ Sur l'affichage de l'unité d'aspiration, « F » et « G » disparaissent et la mémoire recommencera à compter.

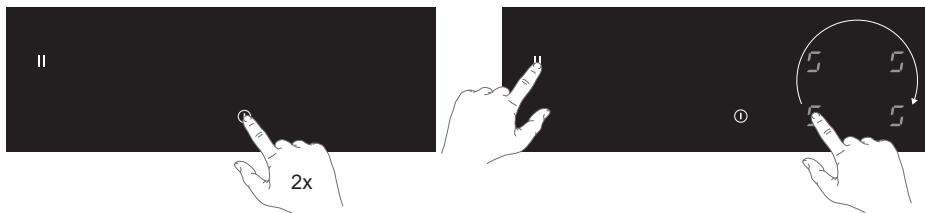
MENU UTILISATEUR

Le menu utilisateur permet à l'utilisateur de définir les signaux sur la table de cuisson à sa guise. Cela concerne tant les signaux audio (ton et volume) que visuels.

Code de menu	Description	Valeur de configuration
U0	Affiche la puissance réglée	7400 W (défaut)
U1	Mode canalisé / Mode recirculation	0 : mode canalisé (défaut) 1 : mode recirculation
U2	Volume du son des touches	0 (désactivée) - 1 - 2 - 3 max. (défaut)
U3	Volume du signal d'alarme	0 (désactivée) - 1 - 2 - 3 max. (défaut)
U4	Niveau d'éclairage de l'affichage	Max. 0 (défaut) - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Animation de compte à rebours	0: désactivée (défaut) 1: activée
U6	Détection de casserole	0: désactivée 1: activée (défaut)
U7	Signal audio du minuteur de cuisine	0 : signal audio pendant 120 secondes (défaut) 1 : signal audio pendant 10 secondes 2 : aucun signal audio

Ouvrir le menu utilisateur

- Appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt dans les trois secondes.
 - La touche Pause clignote.
- Maintenez votre doigt sur la touche Pause.
- Ensuite, appuyez sur chaque touche de zone de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson en bas à gauche).



- Relâchez la touche Pause.
 - « U » clignote en alternance avec nombre « 0 » sur l'affichage de la zone de cuisson en haut à gauche.
 - La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson en bas à gauche.
- Appuyez sur la touche de la zone de cuisson en haut à gauche et sélectionnez le bon numéro du code de menu (voir tableau).
- Appuyez sur la touche de la zone de cuisson en bas à gauche et sélectionnez la valeur correcte (voir tableau).
- Confirmez le réglage : appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal audio.

LIMITEUR DE PUISSANCE



Le réglage du limiteur de puissance doit uniquement être effectué par un installateur agréé et qualifié. Veuillez lire attentivement les règles de sécurité et les instructions d'installation.

La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps, puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible.

- Le limiteur est réglé à 7400W par l'usine, mais il est possible de le changer à 6000W ou 4500W lors de l'installation.

Nombre	Réglage du limiteur de puissance
0	7400W
1	6000W
2	4500W

Configuration du limiteur de puissance

Avant de commencer, assurez-vous qu'il n'y a aucune casserole ou poêle sur la table de cuisson !

1. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en retirant la fiche de la prise de courant, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur.
 2. Rebranchez l'appareil sur le secteur.
 - *La touche de minuteur de cuisine clignote.*
- **Exécutez les étapes suivantes dans les 2 minutes après avoir reconnecté la table de cuisson au secteur.**
 - **Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.**
3. Maintenez votre doigt sur la touche de minuteur de cuisine.
 4. Ensuite, touchez chacune des touches des zones de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson en bas à droite).



LIMITEUR DE PUISSANCE

5. Relâchez la touche de minuteur de cuisine.
 - ▷ « C » clignote en alternance avec « 0 » dans l'affichage de la zone de cuisson en haut à gauche.
 - ▷ La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson en bas à gauche.
6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson en haut à gauche et sélectionnez « 8 » à l'aide du curseur.
 - ▷ « C » clignote en alternance avec « 8 » dans l'affichage de la zone de cuisson en haut à gauche.
7. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson en bas à gauche et sélectionnez la limitation de puissance souhaitée à l'aide du curseur (voir le tableau).
8. Puis, appuyez sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que tous les segments d'affichage s'éteignent.
 - ▷ La table de cuisson est à présent prête à être utilisée avec le limiteur de puissance sélectionné.

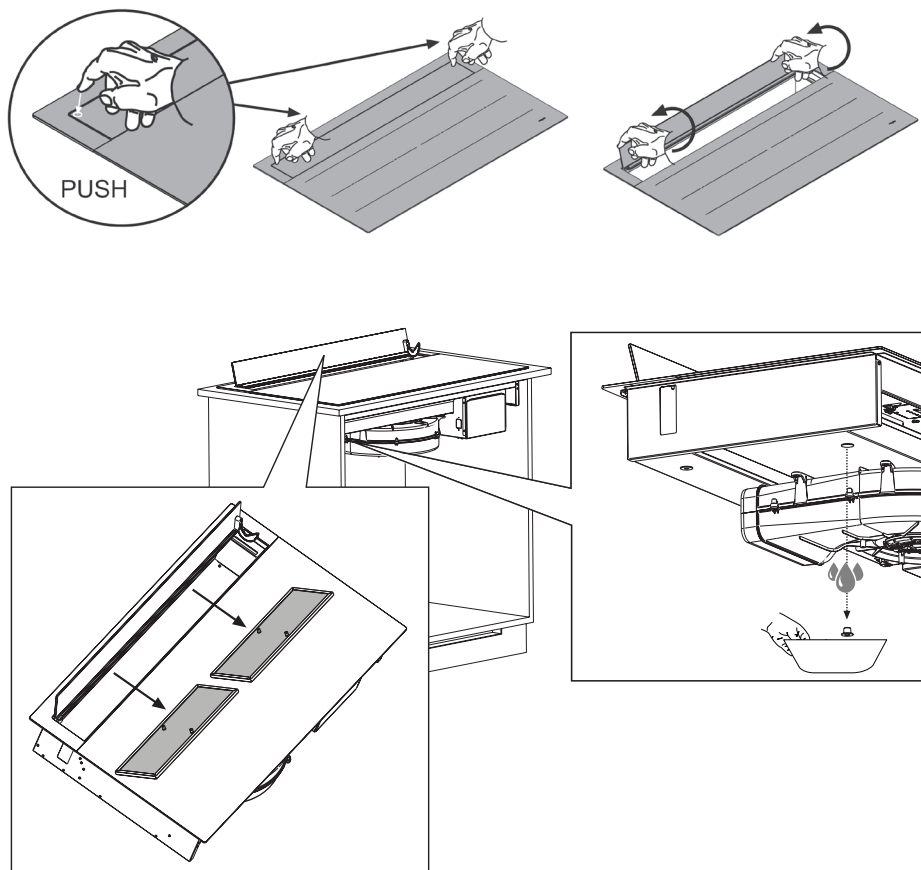
ENTRETIEN

Filtres et récupérateur d'eau

Pour effectuer l'entretien/le nettoyage/le retrait des filtres à graisse ou à odeur, appuyez sur la trappe d'unité d'aspiration aux endroits indiqués dans l'illustration suivante.



CET ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ AVEC L'ASPIRATION.



Récupérateur d'eau

- Il est recommandé de vérifier et de vider le récupérateur d'eau toutes les deux semaines.
- Retirez les filtres et séchez l'intérieur du récupérateur d'eau avec un chiffon sec.

Filtres « Twin »

Les filtres utilisés dans cette table de cuisson sont des filtres combinés pour filtrer les graisses et les odeurs. Ces filtres « Twin » sont régénérables et nécessitent un entretien périodique.

- Après 30 heures de fonctionnement, « F » et « G » s'affichent alternativement sur l'affichage de l'unité d'extraction ; les filtres « Twin » doivent être lavés.
- Les filtres « Twin » doivent être lavés sans détergent.
- Les filtres « Twin » peuvent être lavés dans l'évier avec de l'eau chaude ou peuvent être placés au lave-vaisselle avec un programme de lavage rapide, sans autre vaisselle (pour éviter la présence de graisses ou d'huiles) et à une température recommandée de maximum 60/65 °C.
- Les filtres « Twin » peuvent être séchés naturellement en les recouvrant d'un chiffon propre et sans résidus, ou dans un four avec chaleur de voûte et de sole à une température de 80 °C pendant 1 heure maximum.



Les filtres « Twin » doivent être remplacés :

- lorsque vous constatez que la filtration des odeurs n'est plus suffisante (la durée moyenne est de 240 heures de fonctionnement).
- au plus tard après 1 an d'utilisation.
- lorsque les filtres sont clairement endommagés.



ATTENTION : Le séchage ne doit jamais être effectué avec des courants d'air. Il est important que les filtres soient complètement secs avant d'être remis en place. Après la maintenance, réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre.

Nettoyage

Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments ne risquent pas de brûler et de s'incruster dans le verre, il est recommandé de nettoyer la table de cuisson tout de suite après utilisation.
- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un produit de nettoyage doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.

Taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux pour cela.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster. N'utilisez jamais des ustensiles agressifs, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

DIAGNOSTIC DES PANNES



Attention

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), éteignez et débranchez immédiatement la plaque de cuisson. Contactez ensuite le service après-vente.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même en vérifiant le tableau ci-dessous. Vous pouvez également consulter notre site Web pour plus d'informations. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la table de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Après avoir allumé une zone de cuisson, l'écran affiche u .	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole appropriée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps qui a été réglé pour le minuteur est écoulé.	Appuyez sur la touche de minuteur pour arrêter le signal sonore.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche à l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible saute dès la mise en marche de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Contactez un installateur agréé.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Problème	Cause possible	Solution
« L » est indiqué dans l'affichage.	La sécurité enfants est activée.	Voir le chapitre « Fonctionnement de la table de cuisson/Sécurité enfants ».
« F » et « G » s'affichent alternativement sur l'affichage de l'unité d'aspiration.	Indication de nettoyage du filtre « Twin ».	Il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre « Twin » (voir « Entretien / Filtres et récupérateur d'eau »).
Code d'erreur ER 03 .	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur ER21 .	Surchauffe.	Laissez la table de cuisson refroidir.
Code d'erreur E2 .	Température excessive de l'élément d'induction. Il se peut qu'une casserole vide ait été utilisée.	Ne chauffez pas de casseroles vides.
Code d'erreur E3 .	Casserole inappropriée.	Utilisez des casseroles appropriées.
Code d'erreur E8 .	Dysfonctionnement de l'unité d'aspiration. L'unité d'aspiration peut être bloquée.	Retirez les éventuels blocages et nettoyez l'unité d'aspiration.
Autres codes d'erreur.		Contactez ensuite le service après-vente.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

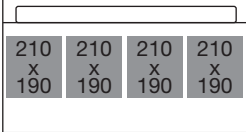
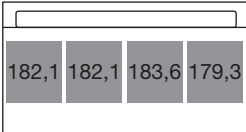
Données techniques

Table de cuisson			
		Unité	Valeur
Type de produit			Encastré
Dimensions	Largeur	mm	900
	Profondeur	mm	520
	Hauteur	mm	220
Tension/fréquence d'alimentation		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Puissance		W	7620
Poids		Kg	21
Unité d'aspiration			
Flux d'air max* - Installation avec évacuation		m³/h	450
Bruit max* - Installation avec évacuation		dBA	63
Puissance de l'unité d'aspiration		W	220

* Vitesse maximale (hors boost)

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	IKR4092_...
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction
Pour les zones non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm	
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	181,8

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veuillez à éliminer cet équipement de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Pour toute information à ce sujet, contactez les autorités compétentes.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il peut contenir les matériaux suivants :

- carton,
- film polyéthylène (PE),
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément à la réglementation officielle.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Ce symbole signifie qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite les éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives pouvant résulter d'une mise au rebut inappropriée, et permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

Déclaration de conformité



Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes applicables et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6
Angaben auf der Anzeige	7

Sicherheit

Überhitzungsschutz	8
Gardauerbegrenzung	8
Leistungsmanagement	8

Vor der ersten Verwendung

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers	9
Induktionsgeräusche	9
Geeignetes Kochgeschirr	9
Kochgeschirrerkennung	10
Leistungsstufen	10
Verwendung des Abzugs	10
Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe	11
Reinigung	11

Bedienung des Kochfelds

Kochvorgang starten	12
Boost	12
Kochgeschirrerkennungssymbol	12
Kochvorgang beenden	13
Ankochautomatik einschalten	13
Warmhaltefunktion einschalten	14
Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden	14
Unterbrechen des Garvorgangs	15
Wiederherstellungsfunktion	15
Einstellen der Kurzzeituhr	15
Abschalttimer benutzen	16
Kindersicherung	17
Tastensperre für eine schnelle Reinigung während des Kochens	17

Bedienung des Dunstabzugs

Manuelles Einschalten und Ausschalten des Dunstabzugs	18
Boost	18
Ein-/ und Abschalten der Dunstabzugsautomatik	18
Automatische Abschaltung der Absaugung einstellen	19
Twin-Filter gesättigt	20
Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige	20

Einstellungsmenü

21

Leistungsbegrenzung

22

Pflege

Filter und Wasserauffangbehälter	24
Reinigung	25

Fehlerbehebung

26

Technische Daten

Technische Daten	28
Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	28

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	29
-------------------------------------	----

Installation

Installation	30
--------------	----

Verwendete Piktogramme



Wichtiger Hinweis



Tipp



Elektrischer Anschluss

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Geräts. Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt.

In diesem Handbuch erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät optimal verwenden. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts nützlich sein können.



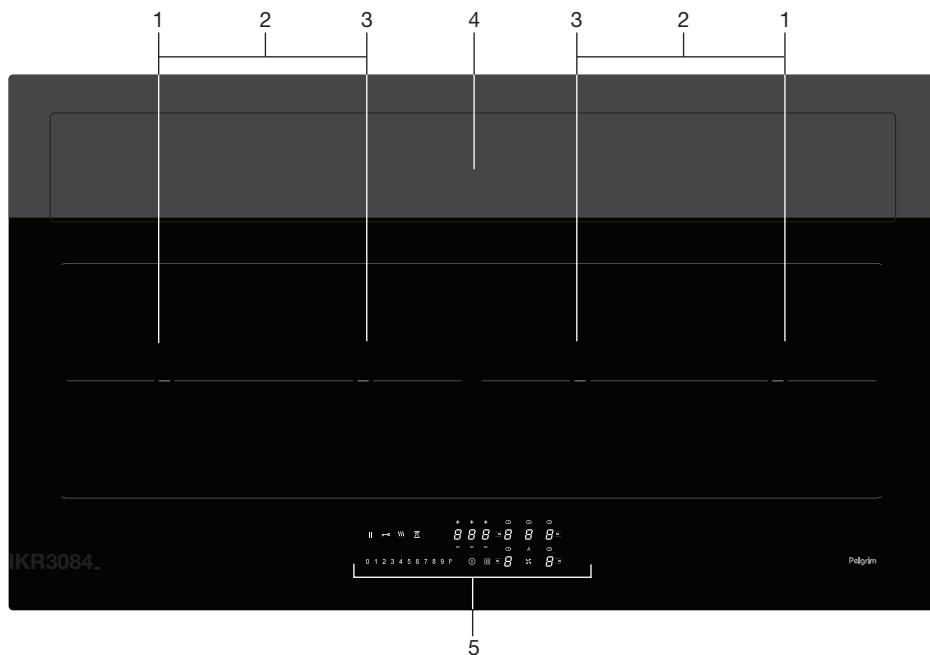
Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Das Handbuch dient als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie bitte das Typenschild des Geräts in das dafür vorgesehene Kästchen auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Beschreibung



1. Kochzone Octa 210 x 190 mm / 1,6 kW (Boost 1,85 kW)
2. Verbundene Bridge Kochzone 210 x 380 mm / 3,7 kW
3. Kochzone Octa 210 x 190 mm / 2,1 kW (Boost 3,0 kW)
4. Dunstabzug
5. Bedienfeld



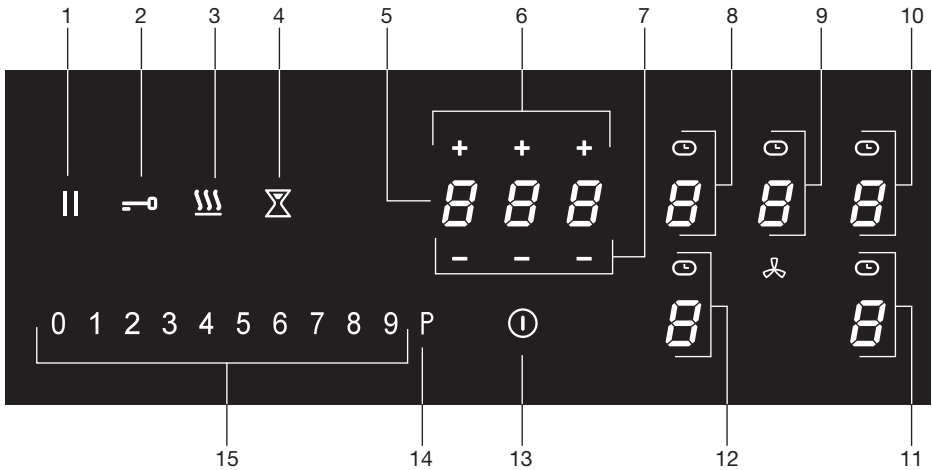
Es ist strengstens verboten, Gliedmaßen oder andere Körperteile von Menschen oder Tieren in die Nähe des Bewegungsbereichs der Klappe des Dunstabzugs zu bringen.



Platzieren Sie keine Töpfe, Pfannengriffe oder andere Gegenstände im Bewegungsbereich der Klappe des Dunstabzugs.

IHR INDUKTIONSKOCHFELD










Bedienfeld








1. Pausentaste
2. Sperr-Taste
3. Warmhaltetaste
4. Kurzzeituhr-Taste
5. Timeranzeige
6. Plus-Taste Timer
7. Minus-Taste Timer
8. Kochzonenaste Mitte links (Kochzonenanzeige) und Timertaste
9. Dunstabzugstaste (Abzugsanzeige) und Timertaste
10. Kochzonenaste Mitte rechts (Kochzonenanzeige) und Timertaste
11. Kochzonenaste rechts (Kochzonenanzeige) und Timertaste
12. Kochzonenaste links (Kochzonenanzeige) und Timertaste
13. EIN/AUS-Taste
14. Boost-Taste für eine Kochzone und die Dunstabzug
15. Schieberegler (0 bis 9) für die folgenden Funktionen:
 - *Einstellen von Werten für eine Kochzone und die Dunstabzug*

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Angaben auf der Anzeige

Kochzonenanzeige	Beschreibung
	Leistungsstufe: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung.
	Boost-Funktion aktiv.
	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Topferkennungssymbol).
	Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, sodass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet H so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, solange das „H“ noch angezeigt wird. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
	Kindersicherung aktiv.
	Ankochautomatik aktiv.
	Warmhaltefunktion aktiv.
	Pausenfunktion aktiv.
	Bridge-Induktionszone aktiv.

Dunstabzugsanzeige	Beschreibung
	Abzugsstufe: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung.
	Boost-Funktion aktiv.
	Twin-Filter Reinigung.

Timeranzeige	Beschreibung
	Timer wurde nicht programmiert.
	Timer ist programmiert (1 Stunde, 25 Minuten).



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um das Risiko einer Überhitzung oder des Trockenkochens zu vermeiden. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistungsstufe automatisch gesenkt oder das Kochfeld schaltet sich ganz aus.

Gardauerbegrenzung



Die Gardauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie tritt in Funktion, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Leistungsstufe wird die Gardauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit (in Stunden und Minuten)
1	8 Stunden, 36 Minuten.
2	6 Stunden, 42 Minuten
3	5 Stunden, 18 Minuten
4	4 Stunden, 18 Minuten
5	3 Stunden, 30 Minuten
6	2 Stunden, 18 Minuten
7	2 Stunden, 18 Minuten
8	1 Stunde, 48 Minuten
9	1 Stunde, 30 Minuten
P (Boost)	5 Minuten (schaltet danach auf Stufe 9 zurück)

Leistungsmanagement

Die beiden Kochzonen links und die beiden Kochzonen rechts beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, wird die jeweils andere Kochzone auf eine niedrigere Leistungsstufe geschaltet. Wenn eine der Kochzonen auf Boost geschaltet ist und Sie die andere auf Leistungsstufe 9 stellen, wird für die auf Boost stehende Kochzone automatisch eine niedrigere Leistungsstufe gewählt. Ankochoautomatik deaktiviert.

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten bzw. den Schieberegler legen. Sie brauchen nicht fest zu drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie auf die leichte Berührung einer Fingerspitze reagieren.

Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu bedienen.

Induktionsgeräusche

Ticken

Dieses Geräusch wird von den Leistungsbegrenzern der linken und rechten Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Tickern auftreten.

Töpfe geben Geräusche von sich

Auch die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.

Lüfter gibt Geräusche von sich

Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein summendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem flachen und mindestens 2,25 mm dicken Boden. Das Kochgeschirr muss aus magnetischem Material bestehen oder einen Sandwichboden haben. Kochgeschirr aus Kupfer, Aluminium oder keramischen Werkstoffen ist nicht geeignet.



Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem flachen Boden. Ein gewölbter Boden kann die Funktion des Trockenkochschutzes beeinträchtigen und Schäden durch Überhitzung verursachen. Schäden, die durch die Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr oder durch Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.



Töpfe und Pfannen, die vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, dürfen auf einem Induktionskochfeld nicht mehr benutzt werden.



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr: Das Email kann Schaden nehmen, wenn der Topf bei hoher Leistung trockenkocht. Bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Mindestdurchmesser der Pfanne pro Zone ist wie folgt:
 - ▷ *Octa zone: Mindestdurchmesser der Pfanne 120 mm.*
- Für die Verwendung auf einer Bridge-Induktionszone muss der Topfdurchmesser mindestens 230 mm betragen.



Achtung. Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie stets nur Kochgeschirr mit einem sauberen Boden auf das Kochfeld. Wir empfehlen, das Kochgeschirr anzuheben und an der neuen Position wieder abzusetzen, statt es über das Kochfeld zu schieben.

Kochgeschirrerkennung

- Wenn das Kochfeld das aufgestellte (geeignetes) Kochgeschirr nicht erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Kochgeschirrerkennungssymbol. Nach 20 Sekunden wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- Auch wenn das Kochgeschirr während des Garens von der Kochzone genommen wird, leuchtet das Kochgeschirrerkennungssymbol auf. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Das Symbol erlischt wieder, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Zone gestellt wird. Die Kochzone schaltet sich automatisch wieder mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein.
- Die automatische Kochgeschirrerkennung (einstellbar: standardmäßig aktiv) erkennt automatisch, wenn Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt wird. Die Anzeige der Kochzone leuchtet auf.

Leistungsstufen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen sowie eine „Boost“-Stufe (P). Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie den Schieberegler antippen und mit dem Finger über den Schieberegler streichen. Wenn Sie nach rechts streichen, wird die Leistung erhöht. Wenn Sie nach links streichen, wird sie reduziert. Lassen Sie den Schieberegler los. Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

Boost-Funktion

- Mit der „Boost“-Funktion („P“) können Sie kurzzeitig (max. 5 Minuten) mit höchster Leistungsstufe kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

Verwendung des Abzugs



Kochen Sie am besten mit Deckel auf der Pfanne; Dies reduziert Kochgerüche und den Energieverbrauch. Ein Geruchsfilter, der durch Wasserdampf zu feucht ist, verringert ebenfalls die Wirksamkeit des Geruchsfilters.



Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe

Die Werte in der folgenden Tabelle dienen lediglich einer groben Orientierung, weil die richtige Leistungsstufe von der Menge und Zusammensetzung des Garguts abhängt.

Boost-Funktion:

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen.

Stufe 9:

- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts zubereiten
- gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

Stufen 7 und 8:

- dicke Pfannkuchen backen und French Toast zubereiten
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- panierten Fisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- rohe Kartoffeln kochen
- Pasta

Stufe 4 bis 6:

- große Mengen Speisen fertig garen
- tiefgefrorenes Gemüse auftauen
- dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

Stufe 1 bis 3:

- Brühe köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- pochieren
- Käse schmelzen

Reinigung

Erste Benutzung

- Reinigen Sie die Glasoberfläche vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
- Es wird empfohlen, das Gerät zu trocknen (nachdem Sie es mit einem feuchten Tuch gereinigt haben), um Kalkablagerungen vorzubeugen.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS



Bitte lesen Sie das Kapitel „Vor der ersten Verwendung“ sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, um Fehlbedienungen vorzubeugen.



Für eine ordnungsgemäße Verwendung des Produkts wird empfohlen, während des Kochens immer die Luftabsaugung einzuschalten.

Kochvorgang starten

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ Alle Anzeigen leuchten auf, das Induktionskochfeld ist im Standby-Modus.
 - ▷ Die Kochzonen und der Dunstabzug sind auf Leistungsstufe 0 eingestellt.



Erfolgt 20 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

2. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine Kochzone.
 - ▷ Die Kochzone erkennt das Kochgeschirr automatisch; die Anzeige der Kochzone leuchtet hell auf



Solange die Kochzonenanzeige hell leuchtet, ist die Kochzone ausgewählt und die Leistungsstufe kann eingestellt werden

3. Wenn die Reaktionszeit abgelaufen ist, oder während des Garvorgangs, können Sie die Kochzone aktivieren, indem Sie manuell die Anzeige der gewünschten Kochzone auswählen.
4. Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 10 Sekunden die Leistungsstufe ein.
 - ▷ Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe gestartet.

Boost

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 5 Minuten mit höchster Leistungsstufe kochen. Die Boost-Funktion kann für maximal zwei Kochzonen (die nicht nebeneinander liegen) gleichzeitig genutzt werden.

1. Tippen Sie auf die Leistungsstufe P, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
 - ▷ Auf der Anzeige erscheint „P“.
 - ▷ Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

Kochgeschirrererkennungssymbol

Wenn das Symbol „Kochgeschirrererkennung“  auf dem Display erscheint:

- kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder Kochgeschirr steht auf der falschen Zone
- Kochgeschirr ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

- Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone
 - *Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passendes Kochgeschirr darauf steht.*

Kochvorgang beenden

1. Um die Kochzone auszuschalten, wählen Sie Leistungsstufe „0“.
2. Um das Induktionskochfeld auszuschalten, berühren Sie die Ein/Aus-Taste.



Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird das Symbol H angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine ungefährliche Temperatur erlischt das Symbol wieder. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit dem nächsten Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die noch heiße Kochzone.

Ankochautomatik einschalten

Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf höchster Leistungsstufe eingeschaltet, um sie schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Nach einer voreingestellten Zeit wird die Leistung wieder auf die zuvor eingestellte Stufe zurückgeschaltet. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 bis 8 verfügbar.

Leistungsstufe	Ankochzeit (in Sekunden)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
2. Halten Sie den Schieberegler mindestens 3 Sekunden auf der gewünschten Position (1 bis 8) gedrückt.
 - *In der Anzeige werden abwechselnd „A“ und die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt. Nach dem Ende der Ankochzeit wird die Kochzone automatisch auf die ausgewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet. Diese Stufe wird dann dauerhaft auf dem Display der Kochzone angezeigt.*
3. Um die Ankochautomatik zu stoppen, wählen Sie die Kochzone aus und berühren Sie den Schieberegler.


Warmhaltefunktion einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine der Kochzonen.
2. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
 - *Die Anzeige „0“ auf dem Display der ausgewählten Kochzone leuchtet deutlich auf, ein einzelner Signalton ertönt.*
3. Berühren Sie die Warmhaltetaste.
 - *Auf dem Display wird das Warmhaltesymbol „u“ angezeigt. Die Warmhaltefunktion ist nun aktiviert.*
4. Wählen Sie die Leistungsstufe „0“ oder berühren Sie die Warmhaltetaste, um die Warmhaltefunktion wieder abzuschalten.

Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

Zwei Bridge-Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Es entsteht eine große Zone mit einer gemeinsamen Leistungseinstellung, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne verwendet werden kann. Das Kochgeschirr muss dabei groß genug sein, um die Mitten der beiden linken oder der beiden rechten Bridge-Induktionskochzonen abzudecken (mindestens 230 mm).

Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie gleichzeitig die beiden linken oder die beiden rechten Kochzonentasten gedrückt.
 - *Bei einer Kochzone erscheint das Verbindungssymbol , um anzuzeigen, dass die beiden Kochzonen miteinander verbunden sind.*
3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Leistungsstufe ein.
 - *Die andere Kochzonenanzeige zeigt die Leistungsstufe an.*

Bridge-Induktionszonen trennen

1. Berühren Sie gleichzeitig die Kochzonentasten der beiden miteinander verbundenen Kochzonen.
 - *Das Verbindungssymbol auf der Anzeige erlischt.*

Unterbrechen des Garvorgangs

Diese Funktion schaltet alle Kochzonen vorübergehend (max. 10 Minuten lang) ab, der Abzug geht auf die niedrigste Einstellung und alle Timer werden angehalten.

1. Berühren Sie die Pausentaste
 - *Auf allen Displays wird das Pausensymbol angezeigt.*
2. Um den Garvorgang fortzusetzen, halten Sie die Pausentaste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt, bis sie blinkt.
3. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste und der Garvorgang wird fortgesetzt.
 - *Wenn die Pausenfunktion nicht nach 10 Minuten von Hand wieder aufgehoben wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.*

Wiederherstellungsfunktion

Wenn das Kochfeld versehentlich mit der Ein/Aus-Taste ausgeschaltet wurde, können Sie mit der Wiederherstellungsfunktion alle Einstellungen wiederherstellen.

1. Berühren Sie dazu innerhalb von 6 Sekunden die Ein/Aus-Taste.
 - *Die Pausentaste blinkt.*
2. Berühren Sie innerhalb von 6 Sekunden die Pausentaste.
 - *Damit sind die vorherigen Einstellungen wiederhergestellt.*

Einstellen der Kurzzeituhr



Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr schaltet eine Kochzone oder die Dunstabzug nicht aus, wenn sie abgelaufen ist.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für keine der Kochzonen ist eine Leistungsstufe eingestellt.

1. Berühren Sie die Kurzzeituhr-Taste, um die Kurzzeituhr zu aktivieren.
 - *Auf dem Display des Timers wird „0.00“ angezeigt.*
2. Stellen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten).
 - *Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.*
 - *Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt.*
 - *Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.*
 - *Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige in Minuten und Sekunden.*
 - *Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Timeranzeige und es ertönt ein akustisches Signal.*
3. Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie die Kurzzeituhrtaste.
 - *Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.*

BEDIENUNG DES KOCHFELDS



Berühren Sie die Kurzzeituhr-Taste und danach die Taste „-“, um die Zeit auf „000“ zu stellen und so die Kurzzeituhr abzuschalten, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Wenn das Kochfeld abgeschaltet ist, berühren Sie die Ein/Aus-Taste zweimal, um die Kurzzeituhr abzuschalten, bevor die Zeit abgelaufen ist.

Abschalttimer benutzen



Der Abschalttimer ist mit einer Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für mindestens eine Kochzone wurde eine Leistungsstufe ausgewählt.

1. Berühren Sie die gewünschte Kochzonentaste.
2. Berühren Sie die Timertaste.
 - ▶ *Die Timertaste der aktiven Abschalttimer leuchtet hell auf.*
 - ▶ *Auf dem Display des Timers wird „0.00“ angezeigt.*
3. Stellen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten).
 - ▶ *Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.*
 - ▶ *Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt. Das Timersymbol blinkt langsam.*
 - ▶ *Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.*
 - ▶ *Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige in Minuten und Sekunden.*
 - ▶ *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.*
 - ▶ *Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Timeranzeige und es ertönt ein akustisches Signal.*
4. Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie die Timertaste.
 - ▶ *Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.*



Es lässt sich für jede Kochzone ein eigener Abschalttimer einstellen. Das Display zeigt dabei stets die verbleibende Zeit für die Kochzone, die als nächste abgeschaltet wird.

Ändern der eingestellten Garzeit

Der Abschalttimer lässt sich jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit ändern wollen.
2. Berühren Sie die Timertaste.
3. Ändern Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die Garzeit.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit anzeigen lassen möchten.
 - *Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch eine blinkende Timertaste über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.*
 - *In der Zeitanzeige wird die verbleibende Gardauer angezeigt.*
 - *Während der letzten Minute erfolgt die Anzeige in Sekunden.*

Ausschalten der Abschalttimer

So schalten Sie den Abschalttimer ab, wenn die eingestellte Zeit noch nicht abgelaufen ist:

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie den Abschalttimer deaktivieren möchten.
 - *Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch eine blinkende Timertaste über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.*
2. Berühren Sie die Timertaste.
3. Berühren Sie die Taste „-“, um die Zeit „0.00“ einzustellen.
 - *Das Timersymbol leuchtet nun nicht mehr hell.*
4. Berühren Sie wieder die Timertaste um die Einstellung zu bestätigen.

Kindersicherung

Um die Kindersicherung zu aktivieren, müssen die erläuterten Schritte innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonentasten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Lassen Sie nun los und streichen Sie mit dem Finger von 0 bis 9 über den Schieberegler.
 - *Alle Displays zeigen das Symbol „L“.*

Das Kochfeld ist nun gesperrt. Damit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten beim Reinigen oder durch Kinder verhindern. Nach 20 Sekunden wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, müssen die erläuterten Schritte innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonentasten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Lassen Sie nun los und streichen Sie mit dem Finger von 9 bis 0 über den Schieberegler.

Tastensperre für eine schnelle Reinigung während des Kochens

1. Berühren Sie die Sperr-Taste.
 - *Die Sperr-Taste leuchtet auf. Die Einstellungen des Kochfelds können nun nicht geändert werden, um eine schnelle Reinigung zu ermöglichen.*
2. Um die Tastensperre zu beenden, berühren Sie wieder die Sperr-Taste.

BEDIENUNG DES DUNSTABZUGS

Manuelles Einschalten und Ausschalten des Dunstabzugs

1. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
 - ▷ *Das Display des Dunstabzugs leuchtet auf.*
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 3 Sekunden die gewünschte Leistungsstufe des Dunstabzugs (1 bis 9) ein.
 - ▷ *Der Dunstabzug arbeitet nun mit der eingestellten Leistungsstufe.*
 - ▷ *Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.*
3. Um die Dunstabzug auszuschalten, wählen Sie Leistungsstufe „0“.
4. Um das Induktionskochfeld auszuschalten, berühren Sie die Ein/Aus-Taste.



Um die Filter, das Gerät und die Kanalteile nach dem Kochen gründlich zu trocknen, empfiehlt es sich, den Dunstabzug nach dem Kochen für ca. 15 Minuten auf der niedrigsten Stufe einzuschalten.



Wenn das Kochfeld auf Umluftbetrieb eingestellt ist (siehe „Einstellungsmenü“), ist nach jedem Kochvorgang ein automatischer Nachlaufmodus von 20 Minuten aktiv.

Boost

Mit der Boost-Funktion können Sie auf höchster Stufe bis zu 6 Minuten lang absaugen.

1. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
 - ▷ *Das Display des Dunstabzugs leuchtet auf.*
2. Berühren Sie Leistungsstufe P, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
 - ▷ *Der Dunstabzug wird mit Stufe P (Boost) eingeschaltet.*
 - ▷ *Auf dem Display erscheint „P“.*
 - ▷ *Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung des Dunstabzugs auf Stufe 9 gesenkt.*



Im Umluftbetrieb gibt es keine Zeitbegrenzung und die Boost-Funktion bleibt aktiv.

3. Um die Dunstabzug auszuschalten, wählen Sie Leistungsstufe „0“.
4. Um das Induktionskochfeld auszuschalten, berühren Sie die Ein/Aus-Taste.

Ein-/ und Abschalten der Dunstabzugsautomatik



Bei aktivierter Dunstabzugsautomatik wird die Absaugleistung an die Verwendung der Kochzonen angepasst. Der Dunstabzug wird 25 Sekunden nach dem Einstellen der Leistung der Kochzone eingeschaltet und 25 Sekunden nach dem Ausschalten der (letzten) Kochzone wieder ausgeschaltet. Die Leistung der Absaugung erreicht nach und nach die eingestellte Leistung und nimmt auch nach und nach wieder ab.

BEDIENUNG DES DUNSTABZUGS

Leistungsstufe der Kochzone	Leistungsstufe des Dunstabzugs
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
P	P

Eine Kochzone ist in Betrieb (zum Beispiel Leistungsstufe 8) und die Dunstabzugsautomatik ist aktiv.

1. Halten Sie die Dunstabzugstaste drei Sekunden gedrückt.
 - *Auf dem Display wird „A“ angezeigt; die Dunstabzugsautomatik ist eingeschaltet.*
2. Halten Sie die Dunstabzugstaste erneut drei Sekunden gedrückt, um die Dunstabzugsautomatik auszuschalten.

Automatische Abschaltung der Absaugung einstellen

Diese Funktion ist nützlich, um nach dem Kochen noch einige Zeit zu lüften und das Gerät, die Kanäle und Filter trocken zu blasen.



Die Dunstabzugsautomatik muss ausgeschaltet sein.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie die Dunstabzugstaste und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe des Abzugs.
3. Berühren Sie die Timertaste des Dunstabzugs.
 - *Die Timertaste des Dunstabzugs leuchtet hell.*
4. Stellen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die gewünschte Nachlaufzeit ein.
 - *Die Minuten laufen nun rückwärts ab.*
 - *Nach Ablauf der eingestellten Minuten schaltet sich der Dunstabzug selbsttätig ab.*

BEDIENUNG DES DUNSTABZUGS

Twin-Filter gesättigt

Bei den in diesem Kochfeld verwendeten Twin-Filtern, handelt es sich um Kombifilter zur Fett- und Geruchsfilterung. Diese Twin-Filter sind regenerierbar und müssen regelmäßig gewartet werden.

Standard Installation mit Abluftbetrieb

Nach 30 Betriebsstunden des Dunstabzugs, wird im Display des Dunstabzugs abwechselnd „F“ und „G“ angezeigt: die Twin-Filter müssen gewartet werden (siehe „Pflege/ Filter und Wasserauffangbehälter“).

Standard Installation mit Umluftbetrieb

Wenn das Gerät auf Umluft eingestellt ist (siehe „Einstellungsmenü“), erscheinen nach 30 Betriebsstunden der Absaugung abwechselnd „F“ und „G“ im Display der Absaugung; die Twin-Filter müssen gewartet werden (siehe „Pflege/ Filter und Wasserauffangbehälter“).

Mit der Zeit lässt die Geruchsfilterleistung der Twin-Filter nach. Abhängig von der Nutzungsintensität des Geräts, dem Kochverhalten und den Regenerationszyklen müssen Sie die Twin-Filter austauschen:

- wenn Sie merken, dass die Geruchsfilterung nicht mehr ausreicht (die durchschnittliche Zeit beträgt 240 Betriebsstunden).
- spätestens nach 1 Jahr Nutzung.
- wenn die Filter offensichtlich beschädigt sind.



Wenn im Einstellungsmenü die Einstellung für Umluftbetrieb aktiviert ist, erscheint zusätzlich eine Meldung zur Reinigung des Geruchsfilters (nach 120 Stunden). Ihr Gerät ist mit Twin-Filtern ausgestattet, die einen Fettfilter und einen Geruchsfilter kombinieren. Sie können diese Meldung daher wie unten beschrieben zurücksetzen und den oben beschriebenen Wartungshinweisen folgen.

Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige

Nach dem Wartung/Austauschen der Twin-Filtern muss der Zähler zurückgesetzt werden.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie die Dunstabzugstaste 3 Sekunden lang gedrückt.
 - ▷ Auf dem Display des Dunstabzugs verschwinden „F“ und „G“ und der Zähler beginnt von neuem zu zählen.

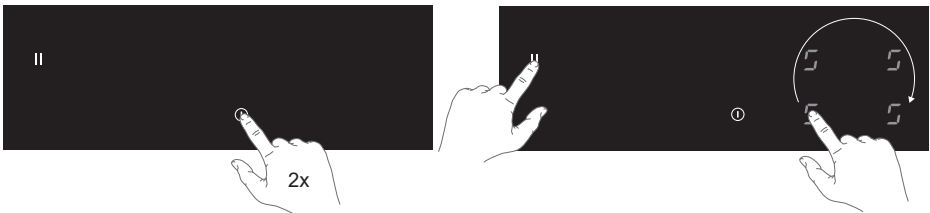
EINSTELLUNGSMENÜ

Im Einstellungsmenü können Art und Lautstärke der akustischen Signale und die optischen Signale nach Wunsch eingestellt werden.

Menücode	Beschreibung	Werte
U0	Zeigt die eingestellte Leistung an	7400 W (Standard)
U1	Kanalbetrieb / Umluftbetrieb	0: Kanalbetrieb (Standard) 1: Umluftbetrieb
U2	Lautstärke der Tastentöne	0 (aus) - 1 - 2 - 3 max. (Standard)
U3	Lautstärke des Alarmsignals	0 (aus) - 1 - 2 - 3 max. (Standard)
U4	Helligkeit des Displays	Max. 0 (Standard) - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Countdown-Animation	0: aus (Standard) 1: ein
U6	Kochgeschirrerkennung	0: aus 1: ein (Standard)
U7	Timer-Tonsignal	0: Tonsignal während 120 Sekunden (Standard) 1: Tonsignal während 10 Sekunden 2: kein Tonsignal

Öffnen Sie das Einstellungsmenü

1. Berühren Sie innerhalb von drei Sekunden die Ein/Aus-Taste.
▷ *Die Pausentaste blinkt.*
2. Berühren Sie die Pausentaste und halten Sie sie gedrückt.
3. Berühren Sie bei gedrückter Pausentaste dann unten links beginnend im Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.



4. Lassen Sie nun die Pausentaste los.
▷ *Auf der Kochzonenanzeige oben links blinkt abwechselnd „U“ und die Zahl „0“.*
▷ *Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige unten links.*
5. Berühren Sie die Kochzonentaste oben links und wählen Sie den gewünschten Menücode aus (siehe Tabelle).
6. Berühren Sie die Kochzonentaste unten links und wählen Sie den korrekten Wert (siehe Tabelle).
7. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird, um die Einstellung zu bestätigen.

LEISTUNGSBEGRENZUNG



Die Einstellung der Leistungsbegrenzung sollte nur von einem zugelassen und qualifizierten Installateur vorgenommen werden. Bitte lesen Sie die Sicherheitsvorschriften und die Installationsanleitung sorgfältig.

Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf die höchste noch mögliche Stufe reduziert.

- Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7400 W voreingestellt, kann aber während der Installation auf 6000 W oder 4500 W geändert werden.

Nummer	Einstellen der Leistungsbegrenzung
0	7400 W
1	6000 W
2	4500 W

Konfiguration der Leistungsbegrenzung

Bevor Sie Änderungen an der Konfiguration vornehmen, stellen Sie sicher, dass sich kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld befindet!

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, die Sicherung herausnehmen oder den Sicherungsautomaten abschalten.
2. Stellen Sie die Stromversorgung nun wieder her.
 - ▷ Die Kurzzeituhr-Taste blinkt.

- **Führen Sie nun innerhalb von 2 Minuten die folgenden Schritte durch:**
- **Vergewissern Sie sich, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.**

3. Berühren Sie die Kurzzeituhr-Taste und halten Sie sie gedrückt.
4. Berühren Sie dann unten rechts beginnend gegen den Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.



LEISTUNGSBEGRENZUNG

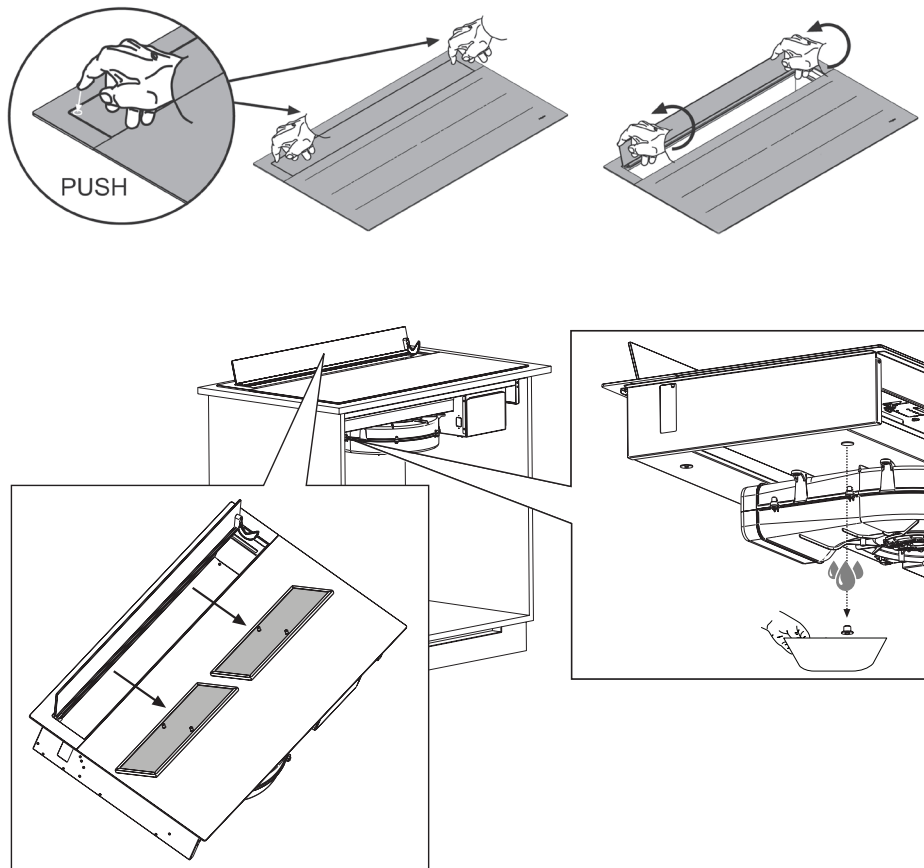
5. Lassen Sie die Kurzzeituhr-Taste nun los.
 - ▷ *Auf der Kochzonenanzeige oben links blinkt abwechselnd „C“ und „0“.*
 - ▷ *Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige unten links.*
6. Berühren Sie die Kochzonentaste oben links und stellen Sie mit dem Schieberegler den Wert „8“ ein.
 - ▷ *Auf der Kochzonenanzeige oben links blinkt abwechselnd „C“ und „8“.*
7. Berühren Sie nun die Taste der Kochzone unten links und stellen Sie die gewünschte Leistungsbegrenzung mit dem Schieberegler ein (siehe Tabelle).
8. Halten Sie danach die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis alle Displayanzeigen erlöschen.
 - ▷ *Das Kochfeld kann nur mit der eingestellten Leistungsbegrenzung betrieben werden.*

Filter und Wasserauffangbehälter

Um die Wartung/Reinigung/Entfernung der Fett- oder Geruchsfilter durchzuführen, drücken Sie die Klappe an den in der folgenden Abbildung angegebenen Stellen nach unten.



DIESE WARTUNG MUSS BEI AUSGESCHLOSSENER ABSAUGUNG DURCHFÜHRT WERDEN.



Wasserauffangbehälter

- Es wird empfohlen, den Wasserauffangbehälter alle zwei Wochen zu überprüfen und zu entleeren.
- Entfernen Sie die Filter und trocknen Sie das Innere des Wasserauffangbehälters mit einem trockenen Tuch.

Twin-Filter

Bei den in diesem Kochfeld verwendeten Twin-Filtern, handelt es sich um Kombifilter zur Fett- und Geruchsfilterung. Diese Twin-Filter sind regenerierbar und müssen regelmäßig gewartet werden.

- Nach 30 Betriebsstunden wird im Display des Dunstabzugs abwechselnd „F“ und „G“ angezeigt: die Twin-Filter müssen gereinigt werden.
- Die Twin-Filter müssen ohne Reinigungsmittel gewaschen werden.
- Die Twin-Filter können in der Spüle mit heißem Wasser gewaschen werden oder mit einem Schnellspülprogramm in die Spülmaschine gestellt werden, ohne weiteres Geschirr (um das Vorhandensein von Fetten oder Ölen zu vermeiden) und bei einer empfohlenen Temperatur von maximal 60/65 ° C.
- Die Twin-Filter können auf natürliche Weise durch Abdecken mit einem sauberen, rückstandsfreien Tuch oder in einem Ofen mit Ober- und Unterhitze bei einer Temperatur von 80 °C bis zu 1 Stunde lang getrocknet werden.



Die Twin-Filter müssen ausgetauscht werden:

- wenn Sie merken, dass die Geruchsfilterung nicht mehr ausreicht (die durchschnittliche Zeit beträgt 240 Betriebsstunden).
- spätestens nach 1 Jahr Nutzung.
- wenn die Filter offensichtlich beschädigt sind.



ACHTUNG. Das Trocknen sollte niemals mit Luftströmungen erfolgen. Es ist wichtig, dass die Twin-Filter vollständig trocken sind, bevor sie wieder eingesetzt werden. Nach der Wartung muss der Speicher der Filtersättigungsanzeige zurückgesetzt werden.

Reinigung

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (zum Beispiel Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können mit Essig entfernt werden.
- Metallrückstände (entstanden durch das Schieben von Kochgeschirr) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.



Niemals Scheuermittel verwenden! Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln kann. Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

FEHLERBEHEBUNG



Achtung

Wenn Sie in der Glasplatte einen Bruch oder Riss bemerken (und sei er noch so klein), schalten Sie das Kochfeld sofort aus und trennen Sie es vom Netz. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie stets zuerst die Punkte in der nachfolgenden Tabelle. Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Website. Wenn Sie das Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch entsteht durch die Erwärmung des Geräts.	Das ist normal. Der Geruch verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber das Display zeigt weiterhin <u>.</u>	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Der programmierte Timer ist abgelaufen.	Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie auf die Timertaste.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Wenden Sie sich an einen Elektriker.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Auf dem Display erscheint „L“.	Die Kindersicherung ist aktiv.	Siehe Kapitel „Bedienung des Kochfelds/Kindersicherung“.
Im Display des Dunstabzugs wird abwechselnd „F“ und „G“ angezeigt.	Twin-Filter Reinigung.	Die Twin-Filter müssen gewartet werden (siehe „Pflege/ Filter und Wasserauffangbehälter“).
Fehlercode ER 03 .	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode ER21 .	Überhitzung.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
Fehlercode E2 .	Überhitzung des Induktionselements. Möglicherweise ist das Kochgeschirr leer.	Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr.
Fehlercode E3 .	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
Fehlercode E8 .	Fehlfunktion des Dunstabzugs. Der Dunstabzug ist möglicherweise blockiert.	Entfernen Sie die Verstopfung und reinigen Sie den Dunstabzug.
Weitere Fehlercodes.		Wenden Sie sich an den Kundendienst.

TECHNISCHE DATEN

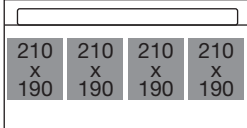
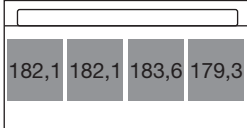
Technische Daten

Kochfeld		Einheit	Wert
Produkttyp			Einbau
Abmessungen	Breite	mm	900
	Tiefe	mm	520
	Höhe	mm	220
Versorgungsspannung und Netzfrequenz		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Ein/Aus-Taste		W	7620
Gewicht		kg	21
Dunstabzug			
max. Luftvolumenstrom bei einer Installation mit Luftauslass		m ³ /h	450
max. Geräuschpegel bei einer Installation mit Luftauslass		dB(A)	63
Leistungsaufnahme Dunstabzug		W	220

* bei maximaler Drehzahl (ohne Boost).

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	IKR4092_...
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich in mm	
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	181,8

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsmäßig entsorgt werden. Weitere Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einer kommunalen Abfallsammelstelle oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

Konformitätserklärung

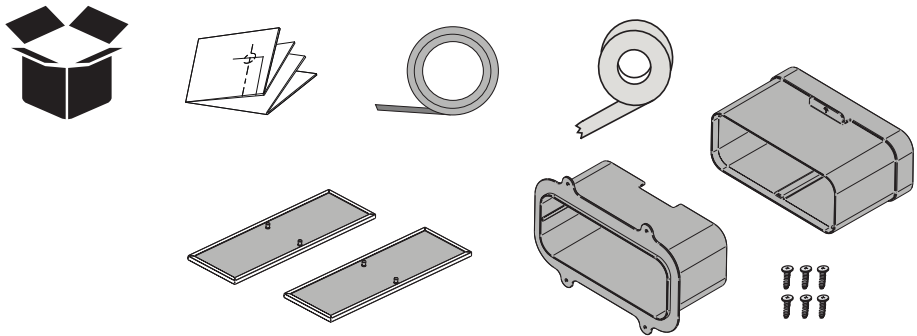



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.


INSTALLATION

Recirculation

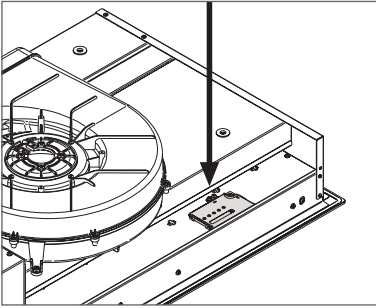
Hob: 2-2N: 230V - 50/60 Hz – 7.4 kW
 3N: 380-415V - 50/60 Hz – 7.4 kW
 1N: 220-240V - 50/60 Hz – 7.4 kW



 Il est essentiel d'installer correctement les tuyaux d'évacuation des vapeurs de cuisson, en évitant de nombreux coudes et/ou rétrécissements et en utilisant une grille conductrice murale avec clapet anti-retour, qui s'ouvre bien même au réglage d'extraction le plus bas.

 Wichtig ist die korrekte Verlegung der Leitungen zur Ableitung der Kochdünste. Vermeiden Sie viele Bögen und/oder Verengungen und verwenden Sie ein Wandleitgitter mit Rückschlagventil, das auch bei niedrigster Absaugstufe gut öffnet.

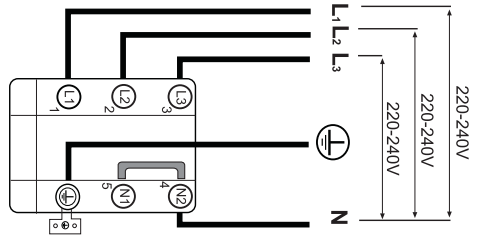
INSTALLATION



3N 380-415V 50/60Hz - 3x 16A

- 3 fase - 1 nul
- 3 phases - 1 neutral
- 3 Phasen - 1 Nullanschluss
- 3 phases et 1 neutre

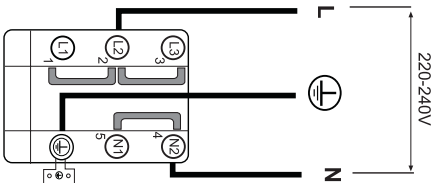
Aderdoorsnede
Aderquerschnitt **5x2,5 mm²**
Cross sectional area
Fil diamètre



1N 220-240V 50/60Hz - 1x 32A

- 1 fase - 1 nul
- 1 phase - 1 neutral
- 1 Phase - 1 Nullanschluss
- 1 phase et 1 neutre

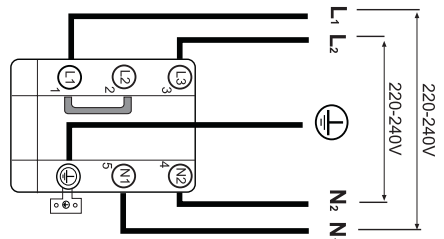
Aderdoorsnede
Aderquerschnitt **3x4 mm²**
Cross sectional area
Fil diamètre



2-2N 230V 50Hz - 2x 16A

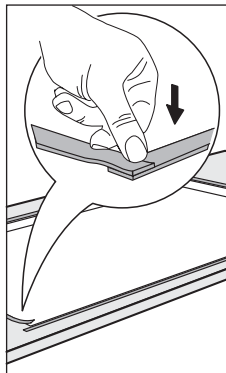
- 2 fase - 2 nullen
- 2 phases - 2 neutral
- 2 Phasen - 2 Nullanschlüsse
- 2 phases et 2 neutres

Aderdoorsnede
Aderquerschnitt **5x2,5 mm²**
Cross sectional area
Fil diamètre

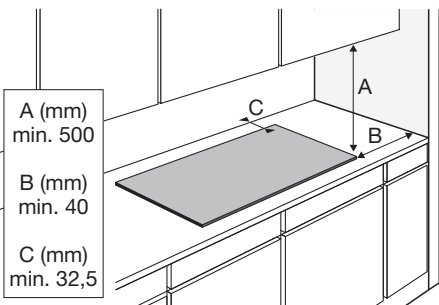


only NL / alleen NL

INSTALLATION



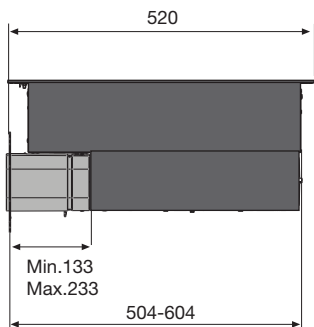
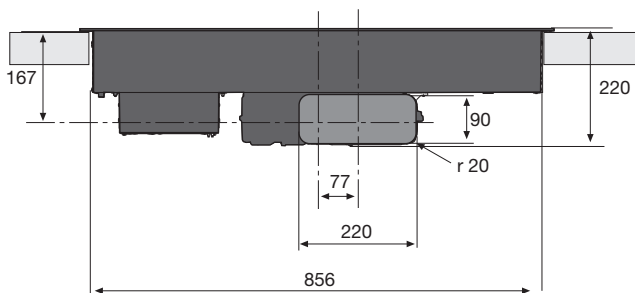
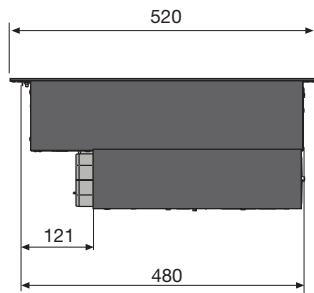
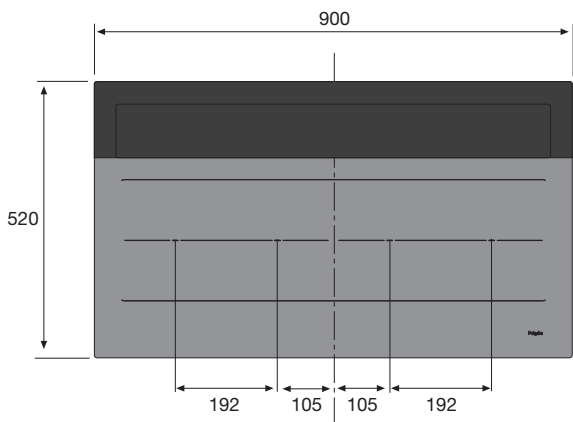
Espace libre autour de l'appareil / Freier Raum rundum das Gerät



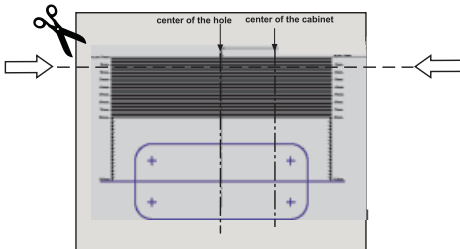
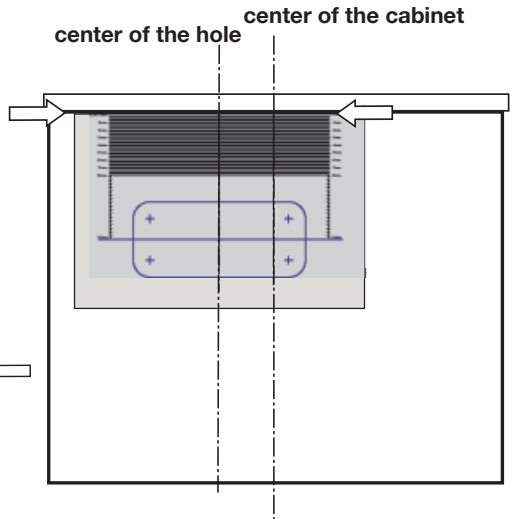
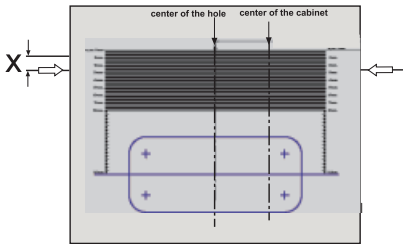
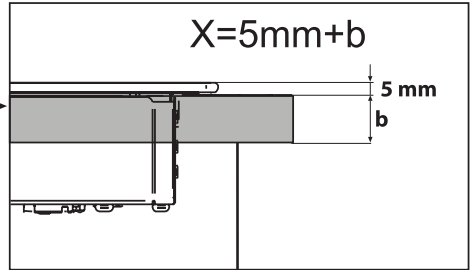
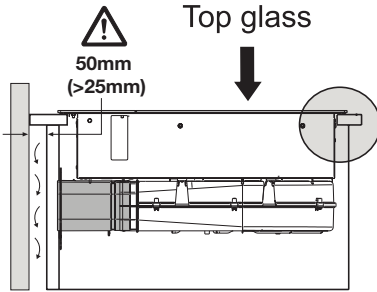
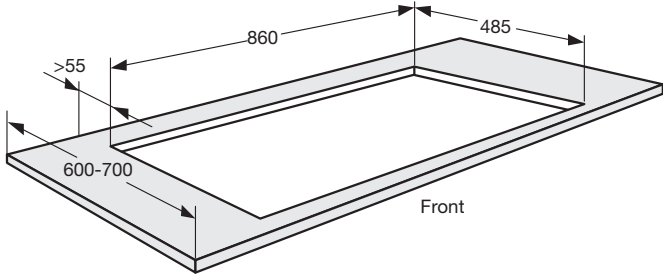
A (mm)
min. 500

B (mm)
min. 40

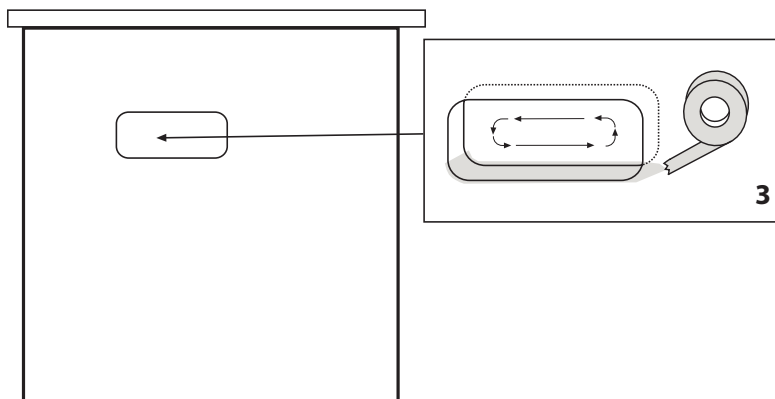
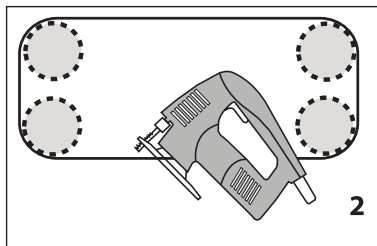
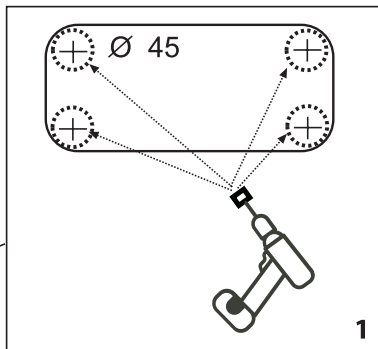
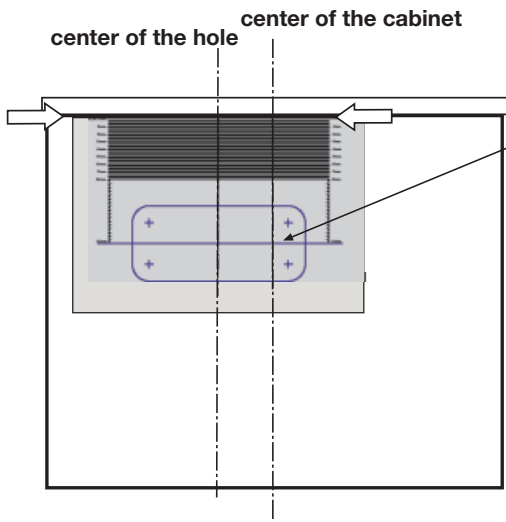
C (mm)
min. 32,5



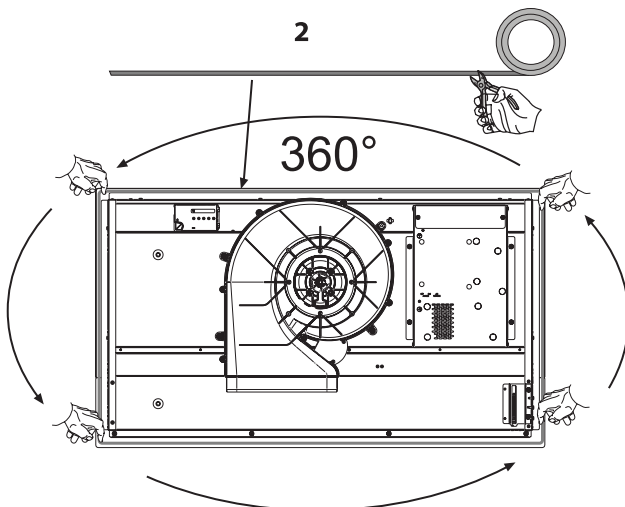
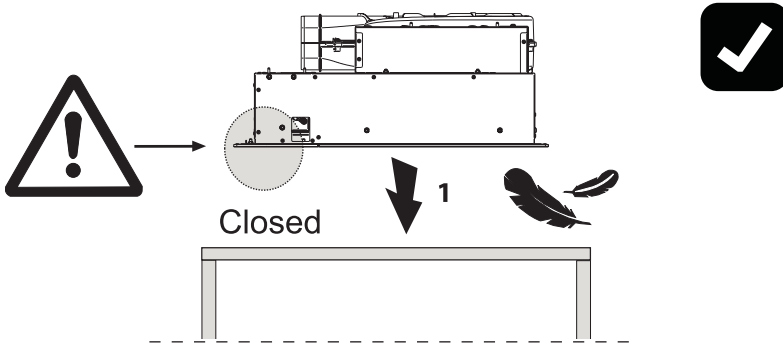
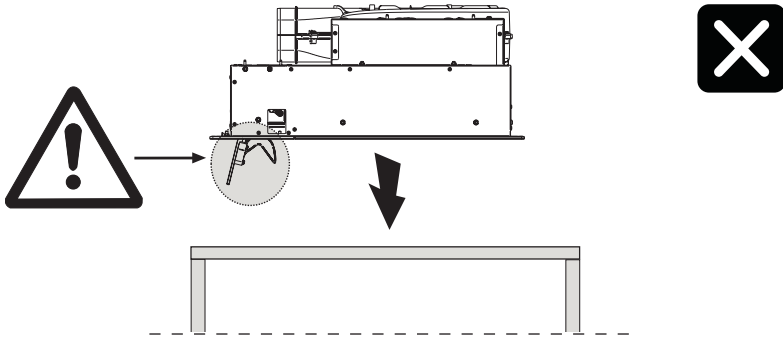
INSTALLATION



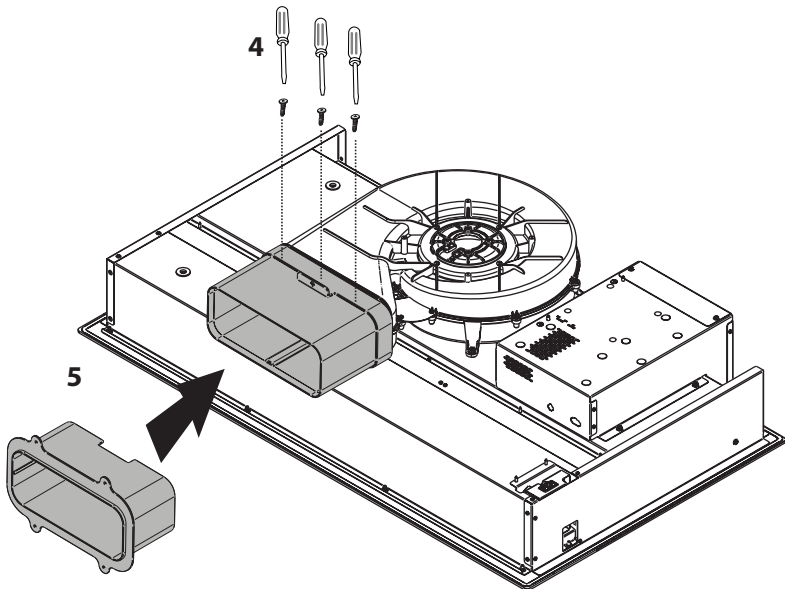
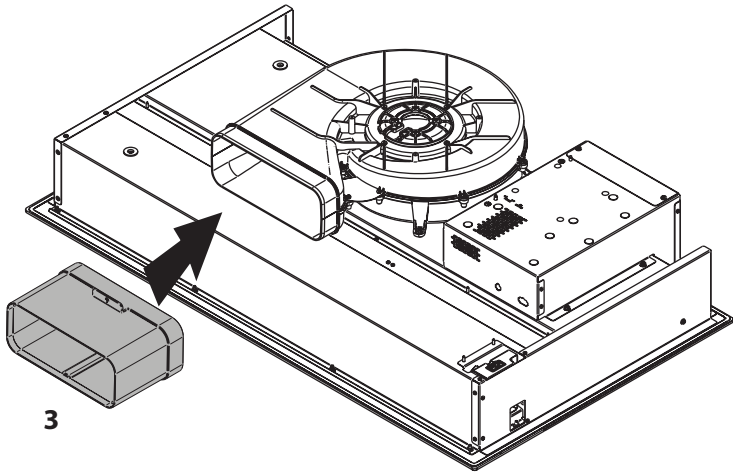
INSTALLATION



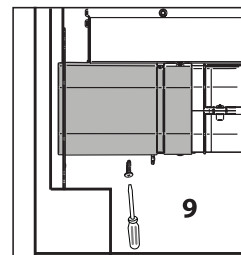
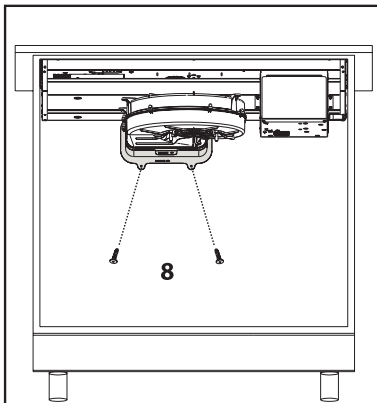
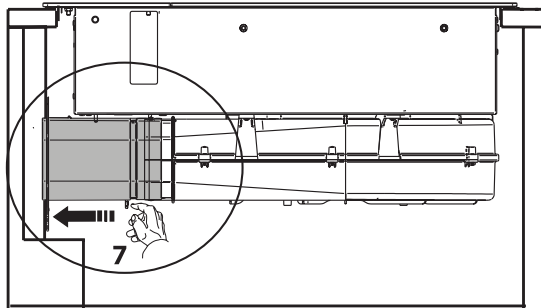
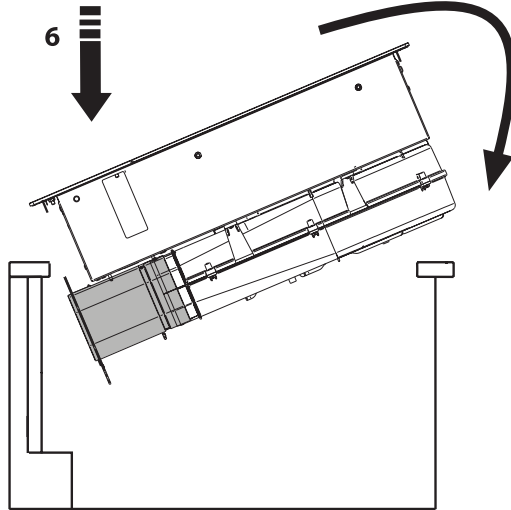
INSTALLATION



INSTALLATION

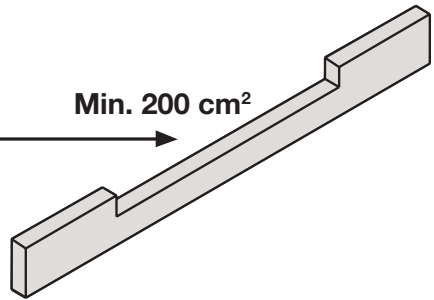
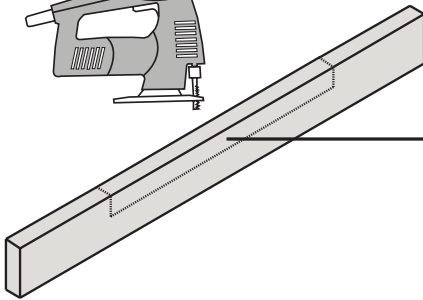
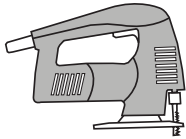
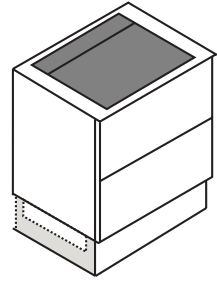
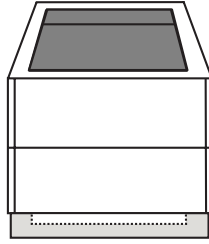
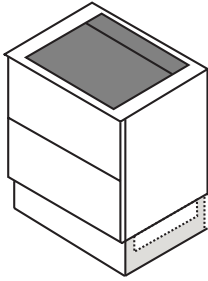


INSTALLATION

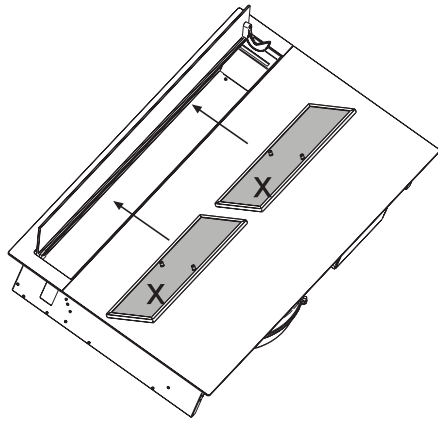
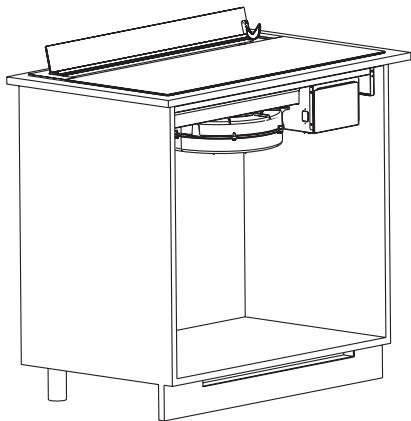
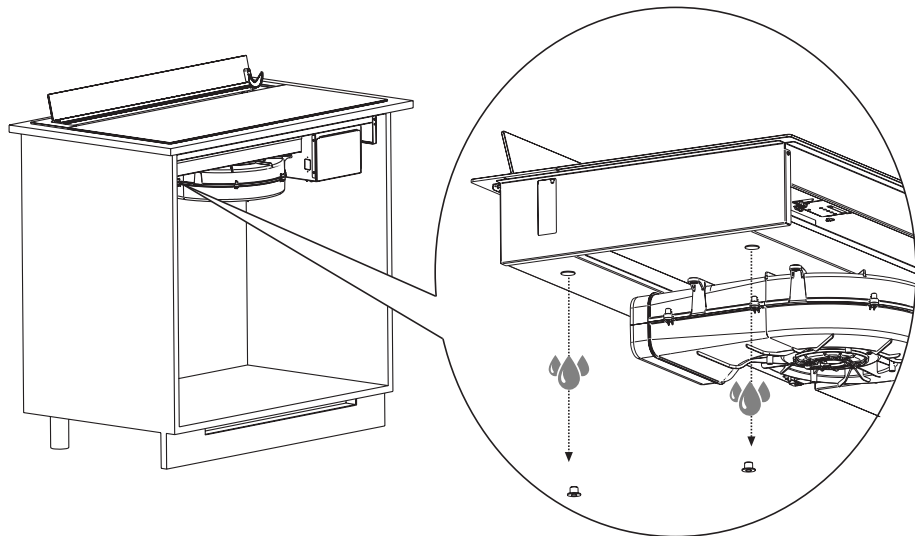


INSTALLATION

INSTALLATION



Min. 200 cm²



- Les filtres utilisés (X) dans cette table de cuisson sont des filtres combinés pour filtrer les graisses et les odeurs. Ces filtres sont régénérables (voir « Entretien/Filtres et récupérateur d'eau »).
- Bei den in diesem Kochfeld verwendeten Filtern (X) handelt es sich um Kombifilter zur Fett- und Geruchsfilterung. Diese Filter sind regenerierbar (siehe „Wartung/Filter und Wasserauffangbehälter“).



La plaque signalétique se trouve sur le dessous de l'appareil.
Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Geräts.

Collez la plaque signalétique de l'appareil ici.
Kleben Sie hier das Typenschild ein.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer
du numéro de type complet.
Halten Sie bitte die vollständige Seriennummer bereit, wenn Sie sich
an den Kundendienst wenden.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



927613

Pelgrim